

Jagodowe tiramisu

Smakowało nieziemsko. W wielkim pucharze, niczym królewski deser. Zajadaliśmy się tym całą rodziną i nie liczyliśmy kalorii. To znaczy ja zliczyłam i wyszło mi, że ten deser ma z jakieś 4000 kalorii. Ale co tam. Jak smakował... Niebo w gębie. Kiedy nikt nie patrzył, sięgałam do lodówki i podjadałam:)))



Składniki na 6 porcji:

- 1 szklanka zaparzonej kawy instant
- 100 ml ulubionego likieru (może być kawowy, kokosowy itp.)
- 2 duże paczki okrągłych biszkoptów lub 200 g podłużnych
- 8 żółtek
- 500 g wymytych i osuszonych jagód
- 1/2 szklanki cukru

- 500 g serka mascarpone
- kakao do przyozdobienia

Przygotowanie deseru

1. Na bardzo wysokich obrotach ubijać żółtka z cukrem przez około 10 minut aż powstanie jasny płyn (kogel mogel).
2. Zmniejszyć obroty do średnich i po jednej łyżce w odstępach czasu około minuty dodawać serek mascarpone.
3. Kawę wymieszać z likierem w głębokim talerzu (tak by wygodnie było zanurzać biszkopty).
4. Biszkopty zanurzać pojedynczo w kawie na 3 sekundy z jednej strony. Wyłożyć spód pucharka.
5. Przykryć biszkopty masą serowo-jajeczną.
6. Posypać obficie jagodami.
7. Powtórzyć czynności 4,5 i 6 aż do braku składników. Ostatnią warstwą powinna być warstwa jajeczna.
8. Wstawić do lodówki na 3 godziny. Przed podaniem udekorować kakao. Deser może być przechowywany tylko w lodówce. Smacznego!